



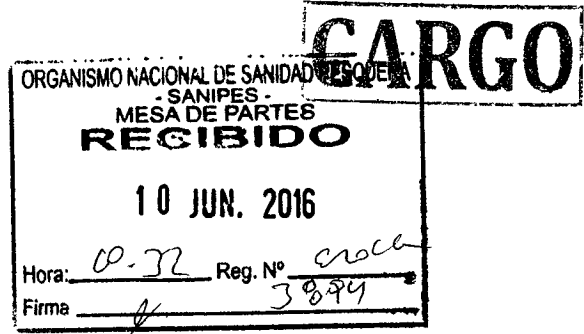
DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del mar de Grau"

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

Lima, 09 de junio de 2016

OFICIO N° 025-2016/CODEX/DIGESA

Señora
DIANA DEL CARMEN GARCÍA BONILLA
Directora Ejecutiva
ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA -SANIPES
Av. Domingo Orué N° 165, Piso 6
Surquillo.-



Asunto : Solicito soporte técnico para la atención de los temas que se enmarcan en el mandato del Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros.

De mi mayor consideración.

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y en mi calidad de Presidenta del Comité Nacional del Codex (CNC) solicitar brinde soporte técnico a la Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex Alimentarius en temas que se enmarcan en el mandato del Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros, a su cargo.

Al respecto debo manifestar que, el Comité de Pescado y productos pesqueros tiene como mandato elaborar normas mundiales para pescado, crustáceo y moluscos frescos y congelados (incluidos los congelados rápidamente), o elaborados de cualquier otra forma y que actualmente están en proceso de aprobación definitiva en los trámites 8, 5/8 y 5A los anteproyectos de norma siguientes: i) Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado (proyecto), ii) Código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (anteproyecto), iii) Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (anteproyecto), iv) Planes de muestreo en la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013); Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013), y Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014), v) Enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros, vi) Enmiendas a la sección 7.4, Estimación del contenido de pescado, de la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989) y vi) Enmienda a la sección 11, Elaboración de pescado salado y pescado seco salado, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

Asimismo, en el marco del Codex han sido propuestos nuevos trabajos de los cuales uno es sobre las directrices para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y los planes de muestreo para la histamina en las normas sobre el pescado y los productos pesqueros, así como también, existe la propuesta de suspender el trabajo mencionado.

En tal sentido, es necesario que la Secretaría Técnica se fortalezca con profesionales idóneos que puedan analizar y atender los temas antes mencionados; así como, coordinar temas de los Comités de Asuntos Generales, Contaminantes de los Alimentos, Aditivos Alimentarios, Higiene de los Alimentos, Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Etiquetado de los Alimentos, Principios Generales, Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en Alimentos, cuando corresponda.

Hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración y estima personal.

Atentamente,

M.B.A. MÓNICA SAAVEDRA CHUMBE
Presidenta
Comité Nacional del Codex
D.S. 007-98-SA

MPSCH/MJBF/orh

